



# LA MANOA

 Colombie • Tolima • Planadas

CATURRA

TYPICA

BOURBON ROSE

LAVÉ



# LA MANOA

Niché dans les collines baignées de brume de Planadas, Tolima, La Manoa est bien plus qu'une ferme caféière. C'est la concrétisation d'un rêve familial façonné par des générations de passion et de dévouement envers le café. Élevé par des parents producteurs de café, José Edwin Garzón a appris le métier dès son plus jeune âge, assimilant le savoir-faire, la discipline et la passion qui caractérisent la culture caféière colombienne. Lorsque l'opportunité d'acquérir La Manoa s'est présentée il y a quelques années, ce qui n'était jusqu'alors qu'une aspiration familiale partagée est enfin devenu réalité.

Le nom de la ferme reflète son esprit. Inspiré du mot latin manus, symbole d'union et d'espoir, La Manoa témoigne de la force de la famille, de la persévérance et de la conviction qu'un grand café prend racine dans des fondations solides.



**SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR**

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Ferme              | <b>La Manoa</b>          |
| Producteur         | <b>Jose Edwin Barzon</b> |
| Espèce             | <b>Arabica</b>           |
| Process            | <b>Lavé</b>              |
| Séchage            | <b>Sous serres</b>       |
| Altitude           | <b>1780-2100</b>         |
| Période de récolte | <b>Mai - Juillet</b>     |
| Type de récolte    | <b>Manuelle</b>          |